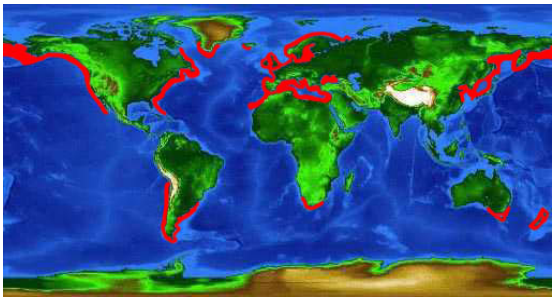
Der Dornhai (*Squalus acanthias*)

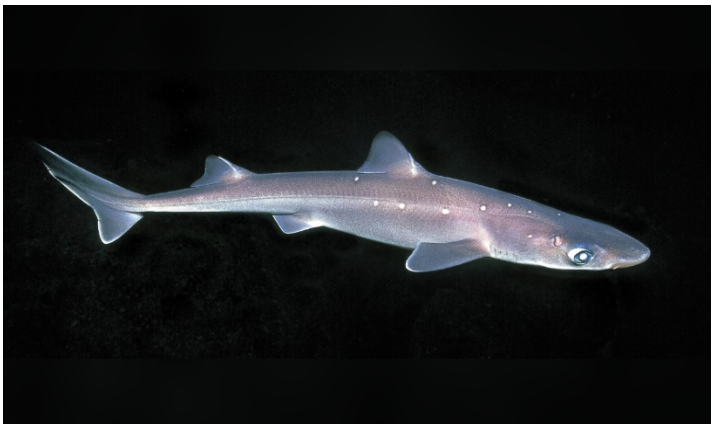


Dornhaie besiedeln Meere der nördlichen und südlichen Hemisphäre und kommen dabei in tropischen Meeren ebenso wie in Polargebieten und Tiefseeregionen vor. Große Bestände halten sich gern in küstennahen Gewässern auf. Am meisten Dornhaie findet man im Atlantik, im Pazifik sowie im Schwarzen Meer.

Verbreitung des Dornhais (rot = Verbreitung)

Ihre Nahrung besteht hauptsächlich aus Fischen wie Heringen, Dorschen und Hornhechten sowie aus Krebsen, Tintenfischen und sogar Quallen.

Dornhaie haben nur eine geringe Fortpflanzungsrate und erlangen die Geschlechtsreife erst im Alter von etwa 15 Jahren. Bis zur Geburt beträgt die Tragezeit 24 Monate! Das Weibchen gebiert 1 bis 15 lebende Jungfische. Das ist eine sehr geringe Zahl verglichen mit den Millionen von Eiern, die andere Fischarten in das Wasser entlassen. Das alles macht die Dornhai-Bestände sehr empfindlich gegen Überfischung.



Bis Mitte der 1980er Jahre wurden im Nordost-Atlantik noch jährlich bis 30.000 t Dornhai gefangen. Im Jahr 2007 waren es nur noch etwa 2.500 t. Das führte zu steigenden Preisen für Dornhaiprodukte wie z.B. der „Schillerlocken“.

Schillerlocken sind enthäutete, heißgeräucherte Bauchlappen des Dornhais. Die Lockenform der Schillerlocken kommt beim Räuchervorgang zustande. Durch die Wärme rollen sich die Lappen röhrenförmig ein und kräuseln sich an ihren Enden.

Ein Kilogramm der Schillerlocken kann bis zu 700 Mikrogramm Methylquecksilber enthalten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) sagte dazu 2004:

Es muss sorgfältig abgewogen werden zwischen dem Wunsch nach bestmöglichem Schutz vor einer möglichen Quecksilberbelastung und den ernährungsphysiologischen Vorteilen, die der Verzehr von Fischen bietet. So ist der Verzehr von Fischen und Fischprodukten nach wie vor als gesundheitsförderlich anzusehen, und es gilt weiterhin die Empfehlung der entsprechenden Fachgesellschaften, 1-2 Portionen Fischprodukte pro Woche zu verzehren. Obwohl Seefische aufgrund der Quecksilbergehalte in den Meeren höher belastet sein können, muss bei Einhaltung solcher Empfehlungen nicht mit bedenklichen Quecksilberaufnahmen gerechnet werden.

Hamburger erfand die Schillerlocken

18. AUG. 1956

Dichter taufte Dornhai / Delikatessen aus Abfällen

Hermann Vogel heißt der findige Hamburger, der vor 35 Jahren aus dem Bauchlappen des Dornhais die ersten leckeren Räucherspiralen drehte und als „Schillerlocken" verkaufte. Heute feiert er im Niendorfer Brookkampsweg, Koppel Obhof 93, seinen 70. Geburtstag.

Und der Haifisch, der hat Zähne... Bert Brechts „Dreigroschenoper" verhalf dem Gebiß des übel beleumdeten Fisches zu literarischem Ruhm. Kulinarisch dagegen kam nur der Bauch des Haifisches zu Ehren. Das war 1921.

Hermann Vogel erinnert sich noch genau: Eines schönen Tages schrillte die Ladenglocke in seinem Eimsbütteler Fischgeschäft. Herein spazierte Fräulein Garbe. Sie bestellte eine große Portion Seeaal in Gelee. Ihr Herr Papa, der Dichter Robert Garbe, erwartete andern-tags Worpsweder Freunde zum Abendbrot.

Robert Garbe

In aller Hergottsfrühe sauste der Händler zum Fischmarkt. Erstens war Robert Garbe ein bei allen Plattdeutschen beliebter Lyriker. Zweitens Stammkunde. Aber Pech auf der ganzen Linie: Seeaal — ein irreführender Name für den Dornhai — war für Geld und gute Worte nirgends zu haben. Was nun?

„Mensch, Hermann", meinte schließlich ein Filetschneider an den Altonaer Fischständen, „wullt du nich de Buklappen nehmen? Beter een Lus in Kohl, als gor keen Fett!" Hermann Vogel ließ sich die Bauchstücke vom Dornhai einpacken. Sie wurden damals nicht verkauft. Daheim ringelten sich die sauber geschnittenen Streifen im Kochtopf zu Spiralen, die Vogel in Aspik legte. Pünktlich lieferte er sie etwas beklommen an die Dichtertafel.

Als am nächsten Morgen Fräulein Garbe den Laden betrat, dachte der Fischhändler: Nu geiht se mi to Liew! — Weit gefehlt. Garbes Gäste waren begeistert. Nie zuvor hatte ihnen Seeaal so gut geschmeckt.

„Aber Haifischbauchlappen, igittigitt, Herr Vogel, das mag man ja gar nicht sagen. Klingt ja direkt unappetitlich! Wissen Sie, unsere Gäste haben sie ‚Schillerlocken' getauft!"

Dieser Name, in beschwingter Weinlaune geboren, kreiste in Hermann Vogels anschlägigem Kopf. Probeweise ließ er sofort ein paar Bauchlappen räuchern. Sie schmeckten so vorzüglich, wie sie sich im Rauch ringelten. Jetzt mußte nur noch die Reklametrommel gerührt werden. Ein Tisch voller „Schillerlocken" wurde vor dem Laden auf die belebte Quickbornstraße gestellt, und jeder durfte kostenlos probieren. Dazu schwang Hermann verlockende Reden, die sofort einen Konditormeister in Harnisch brachten. Aber Hermann Vogel ließ sich nicht ins Bockshorn jagen.

„Eine Konditorlocke ist überhaupt keine Schillerlocke und mißbraucht diese Ehre, während die Fischlocke dem Vorbild ideal entspricht." So setzte sich Vogel schriftlich mit Erfolg zur Wehr. Schillers Lockenpracht hatte er sich, in der Universitätsbibliothek nachblätternd, sehr genau angesehen.

Patentieren ließ Vogel seine leckere Erfindung nicht. Leider, sagen seine Freunde, sonst würde das hochbetagte, ausgebombte Rentnerpaar heute nicht

Hermann Vogel

den 70. Geburtstag in der Gartenlaube feiern. Eine freudige Überraschung gab es dieser Tage: Nach über dreißigjähriger Trennung trafen Bruder und Schwester aus Magdeburg zu Besuch ein. Die arbeitsamen, nun altgewordenen Geschwister, damals im Fischgeschäft tätig, erlebten die Geburtsstunde der ersten „Schillerlocken" mit.

Sie verwandelten ein bis dahin unverwertetes Abfallprodukt in einen heute millionenfach begehrten Leckerbissen. Er mundet auch den Bäckern vortrefflich, deren sahnegefüllte Lokken nach wie vor ebenfalls den Fischhändlern gut schmecken.

Günter H. W. A. Niemeyer

Hamburger Abendblatt, 13.07.1999

Viele amerikanische Fischer wollen das drohende Fangverbot und die damit verbundene Bedrohung ihrer eigenen Existenz nicht hinnehmen: Sie klagen gegen das Fangverbot, wollen wenn nötig bis vor den Obersten Gerichtshof der USA ziehen. Doch nicht nur die US-Fischer bangen, auch deutsche Betriebe fühlen sich vom Streit um die Schillerlocke in die Enge getrieben. Sollten die Fischer mit ihrer Klage scheitern und das Fangverbot greifen, "wäre das für uns eine Katastrophe", sagt Alfons Kleinert von der ***Cuxhavener Firma Hugo Martens & Co.*** *"Dann könnten wir unseren Laden dichtmachen."*

Übrigens:

Der im Artikel des Hamburger Abendblattes über die Erfindung der Schillerlocken genannte **Robert Garbe** (* 16. Januar 1878 in Hamburg; † 21. Februar 1927 in Hamburg) war ein niederdeutscher Schriftsteller. Garbe verbrachte seine Kindheit in Hohnstorf an der Elbe. Ab 1889 besuchte er in Hamburg die Volksschule, später das Lehrerseminar. Ab 1899 war er als Lehrer tätig.

1906 gründete er als Abspaltung vom „Hamburger Quickborn“ die „Nedderdüütsh Sellshopp“ in Hamburg. Garbe entwickelte eine (sehr) eigene Schreibweise für das Niederdeutsche, die weitgehend auf Unverständnis stieß. Auch stilistisch fanden seine Werke wenig Anklang.

Sein Nachlass wird in der Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg verwahrt. In Hohnstorf erinnert der „Robert-Garbe-Weg“ und ein Gedenkstein am „Hohnstörper Fährhus“ an ihn. Außerdem ist die „Garbestraße“ in Hamburg-Eimsbüttel nach dem Dichter benannt. Begraben ist er auf dem Ehrenfriedhof für Niederdeutsche Dichter auf dem Ohlsdorfer Friedhof.